

emma am see

Willkommen in einem Bremer Kulturdenkmal

Das erste Kaffeehaus am Emmasee wurde im Jahre 1867 fertiggestellt und befand sich auf der gegenüberliegenden Seite des heutigen Kaffeehauses. Das darauf folgende, wesentlich größere Kaffeehaus an gleicher Stelle wurde im Zweiten Weltkrieg fast vollständig zerstört. Erst 1963 entstand mit Mitteln der Bürgerpark-Tombola das jetzige, zweigeschossige Kaffeehaus am Emmasee im Stil der „klassischen Moderne“. Es wurde als kubistische Komposition nach Plänen der Bremer Architekten Hans Budde und Carsten Schröck in den Emmasee im Bürgerpark gebaut.

Die Grundidee des Entwurfs bestand (und besteht) darin, die attraktive Lage direkt am Wasser von innen wie von außen transparent erlebbar zu machen. Von außen scheint das Gebäude über dem See zu schweben; innen sorgt das umlaufende Panoramafenster fast von jedem Platz aus für einen direkten Blick auf das Wasser. Transparenz und fließende Raumübergänge bestimmen das Bild.

Schon die originale Innenausstattung fiel damals gegenüber der Architektur etwas ab. Im Laufe der Jahre und infolge diverser Umgestaltungen hatte sich diese Kluft erheblich erweitert. Manch einer erinnert sich vielleicht noch an das plüschige Ambiente und die Porzellanpuppen vergangener Tage?

Nach einem Umbau im Jahr 2010 wurde das Kaffeehaus am Emmasee als „emma am see“, benannt nach der Gräfin Emma von Lesum (der Legende nach die Stifterin der Bürgerweide), wiedereröffnet. Schon damals wurde mit der neuen Einrichtung dem Stil des Gebäudes mehr entsprochen.

- Vormittags-Snacks -

Jetzt probieren!

.....
 von 11.00 bis 13.00 Uhr

Im Jahr 2015 hat der jetzige Inhaber Matthias Cordes das emma übernommen und das Erscheinungsbild weiter optimiert, um dem Stil des Baudenkmals noch besser gerecht zu werden. Die Farbgebung nimmt den Grundgedanken „Wasser von innen und außen“ auf und spielt in allen Nuancen mit diesem Thema. Ein schnörkelloser und sehr moderner Stil unterstreicht die Geradlinigkeit der Architektur und überträgt sie in das Hier und Heute.

Dieses Gebäude wurde 1974 mit dem BDA-Preis ausgezeichnet. Die Begründung der Jury: „Durch die behutsame, rücksichtsvolle Einfügung des Kaffeehauses in die reizvolle Landschaft des Bürgerparks, unter Ausnutzung des Ufergeländes des Emmasees, ist eine Freizeitstätte von hoher gestalterischer Qualität entstanden.“ Das Gebäude wurde 1984 als Bremer Kulturdenkmal unter Denkmalschutz gestellt.

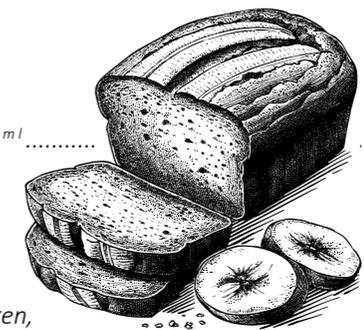
Wir sind stolz darauf, Sie hier begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im emma am see... sowohl drinnen als auch draußen.

Herzlich Willkommen!
 im **emma** am see

Frisches Ciabatta Brot
 (4 Scheiben) mit zweierlei hausgemachtem Frischkäse-Dip ^{al ju} € 4,50

Warmes hausgemachtes Bananenbrot
 (2 Scheiben) mit Butter und Haselnusscreme ^{am l} € 5,50

Winter-Bowl
 mit Vanillejoghurt, Quark, winterlichen Früchten,
 Apfelkompott und Lebkuchen-Granola ^{jd h k l m n o p q r} € 7,50



-Speisen-

- Salate - *Zu jedem Salat servieren wir Brot und ein Dressing nach Wahl.*

Kleiner Beilagensalat	€ 6,90
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten ^{aj}	€ 18,50
Bunter Salatteller mit auf der Haut gegrilltem Thymian-Lachsfilet ^{ag}	€ 19,50

- Suppen -

Tomatencremesuppe mit Mozzarella, Croutons und Basilikumpesto ^{ajk}	€ 7,50
Maronencremesuppe mit Maronenknusper ^{js}	€ 7,90
Kürbiscresmesuppe mit leichter Zitronengrasnote, Kernen und Öl	€ 7,90

- Flammkuchen -

Flammkuchen KLASSISCH mit magerem Speck und Zwiebeln auf Sauerrahm ^{aj}	€ 13,50
+ zusätzlich mit Käse gratiniert ^{aj}	€ 14,50
Flammkuchen TOSKANA mit Ziegenkäse, Tomaten, Rosmarin, Rucola und Honig auf Sauerrahm ^{aj}	€ 15,50
Flammkuchen EMMA mit Currywurst und Käse auf Curryketchup-Sauerrahm ^{aj}	€ 14,50

- Nudeln & Vegetarisches -

Süßkartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse in Salbeibutter (vegetarisch) ^a	€ 17,50
Kichererbsencurry mit Gemüse in leichter Currysoße, Basmatireis und Cashewkernen (vegan) ⁿ	€ 17,50
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und einem Beilagensalat (vegetarisch) ^{aj}	€ 18,50
Maronenbratlinge mit winterlichem Tomatenragout und einem Beilagensalat (vegetarisch) ^a	€ 18,50

- Fisch -

Gegrilltes Lachsfilet mit buntem Grillgemüse, Thymiankartoffeln und Kräuterbutter ^{agj}	€ 23,00
Gegrillter Kabeljau im Serranomantel mit Rahmwirsing und Zitronenpürree ^{igt}	€ 24,50
Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronenhollandaise, Brasseriegemüse und Salzkartoffeln ^{agj}	€ 28,50

- Fleisch -

Riesencurrywurst mit Steakhouse Pommes und Tomaten-Currysoße.....	€ 10,90
Hausmacher Knipp, kross gebraten, mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und hausgemachtem Apfelkompott ^{ast}	€ 17,80
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt, an bunter Salatgarnitur mit Bratkartoffeln und Remouladensauce.....	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat ^{af}	€ 29,00
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln st	€ 24,50
Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln, kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter.....	€ 29,80
Gegrillte Hähnchenbrust mit Sesamkruste, buntem Grillgemüse und Thymiankartoffeln ^{au}	€ 23,00
Wildragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und einem Beilagensalat ^{af}	€ 25,50

- Für die kleinen Gäste -

Penne rigate mit Tomatensoße ^{af}	€ 5,50
Drei Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelkompott ^a	€ 5,90
Fünf Chickennuggets mit Steakhouse Pommes ^a	€ 7,50

- Dessert -

Bratapfelmousse im Glas, mit Waldfrucht-Topping ^{ajk}	€ 6,50
Warmer hausgemachter Schokokuchen mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne ^{aj}	€ 9,00
Warmer hausgemachter Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne ^{ajk}	€ 9,00
Spekulatiusparfait mit warmen Himbeeren und Winterkaramel ^{ajk}	€ 9,00

-Speisen-



- emmas Süße Sünden -

Unter diesem Namen vereint sich unsere hauseigene Konditorei mit einer Pâtisserie und Confiserie. In der Manufaktur werden süße Leckereien aller Art und für jeden Anlass hergestellt. Von der zart schmelzenden Praline bis hin zur individuellen Hochzeitstorte. Egal, was Ihr Herz begehrt, alles wird nach Wunsch und mit viel Liebe zum Detail produziert. Dabei ist die Auswahl so bunt wie die süßen Sünden selbst: Petit Fours, fruchtige Törtchen, Cake Pops, Macarons, handgefertigte Schokoladen und Pralinen – ob in allen Farben des Regenbogens, oder passend zu Ihrem Motto.

Auch als individuelle Geschenkideen sind die süßen Kreationen perfekt. Als Gastgeschenk für die Hochzeit, passend zur Dekoration oder als hochwertige Werbebotschaft im Geschenkkarton – die Möglichkeiten sind hier endlos. Darum freuen wir uns auf Ihre Anfragen, Ideen und Wünsche!

In unserem Tresen finden Sie stets eine Auswahl handgefertigter Pralinen, Schokoladen oder saisonale Produkte zum Mitnehmen, Verschenken oder direkt zum Vernaschen.

Sie möchten gerne lernen, wie man die süßen Kunstwerke herstellt? Melden Sie sich für einen unserer Pâtisserie-Workshops an! Aktuelle Termine finden Sie in unserem Kalender, auf unserer Webseite oder fragen Sie einfach unseren Service.



- "Kaffeisieren" -

Was hier in Bremen so viel heißt wie: „Kaffee trinken gehen, dabei gemütlich plaudern und dazu ein leckeres Stück Kuchen genießen“.

Und das kann man
im **emma** am see
besonders gut.



Da wir täglich frisch für Sie in unserer hauseigenen Konditorei backen und sich das Angebot unserer Torten und Blechkuchen auch nach der Saison richtet, möchten wir Sie höflich bitten Ihre Auswahl direkt am Kuchenbuffet zu treffen und diese dann beim Service zu bestellen.

Kuchen & Gebackenes / Stück	€ 4,50
Sahne-Torten / Stück	€ 5,10
Obst-Torten / Stück	€ 5,10

- Heiße Getränke -

Café Crème	€ 2,90
Becher Kaffee	€ 3,70
Kännchen Kaffee	€ 4,90
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,70
Milchkaffee	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,50

**UNION
KAFFEE**

Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Latte Macchiato
auch entkoffeiniert erhältlich.

Alle Kaffeespezialitäten (mit Koffein) auch mit Hafermilch erhältlich + € 0,20

Kännchen Hafermilch extra + € 0,30

Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30

- Heiße Getränke -

TRINK MEER TEE

.....
Großer Becher

€ 4,10
.....

ALLE MANN AN BORD

*Schwarzer Tee - Vollmundiger Assam
Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine
feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus.
Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend
mit Sahne und Zucker zu genießen.*

PUNKT FÜNF AM HAFEN

*Schwarzer Tee - First Flush Darjeeling
Diese vollblumige und spritzige Frühlingspflückung
aus den berühmten Teegärten Darjeelings ist beson-
ders um Punkt fünf am Hafen ein Genuss. Und um
halb drei auf dem Deich und um zwölf am Kai und
um viertel vor vier...*

ANKER LICHTEN

*Grüner Tee - Fein, herb, süßlich
Lichtet die Anker und genießt diesen chinesischen
grünen Tee mit feinherben, süßlichem Charakter
und floralen Noten. Nicht nur für Seemänner.*

WATT DENN HIER LOS

*Aromatisierter Schwarzer Tee -
Earl Grey mit Bergamotte
Hier ist was los! Dieser kräftige schwarze Tee ist
mit natürlichem Bergamotte-Aroma verfeinert
und besticht durch eine milde Zitrusnote.*

REIZKLIMA

*Aromatisierter Kräutertee -
Hauch von Meersalz
Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser
besonderen Teemischung mit einem Hauch
Salz, Ingwer und vielen weiteren Kräutern
und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz.*

WOGEN GLÄTTEN

*Aromatisierter Grüner Tee - Zart und fruchtig
Was glättet die Wogen besser als eine liebliche
Komposition aus Sencha Grüntee und süßer
Mango? Spritzige Zitrusaromen sowie Ringel-
blumenblüten runden diesen Tee harmonisch ab.*

RÜCKENWIND

*Aromatisierter Früchtetee - Beerengeschmack
Wenn der Wind mal wieder von allen Seiten weht,
kommt dieser kräftige und tiefrote Früchtetee
gerade recht. Er erinnert an den Geschmack von
Beeren und Omas roter Grütze.*

LAND IN SICHT

*Aromatisierter Kräutertee -
Sanddorn, Orange und Vanille
Das Festland ruft mit diesem fruchtigen Kräuter-
tee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennnessel
und Melisse. Verfeinert mit vanillem Orangen-
Quitten Geschmack ist der Landgang perfekt.*

FRISCHER FRIESE

*Kräutertee - Pfefferminze
Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft,
bringt dieser erfrischende und zugleich
aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot.
Der Klassiker unter den Kräutertees.*

WEITER INFOS ZU
DEN TEESORTEN?
SCHAUEN SIE
GERNE HIER!



- alkoholfreies -

Saft & Nektar von Granini

Apfel | klar oder naturtrüb | Orange
Kirsch | Banane | Cranberry | Kiba
Maracuja | Rhabarber | Traube

>> Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich <<

0,2 l

€ 2,90

0,4 l

€ 5,10

Tomatensaft

Flasche

€ 2,90

Softdrinks aus der Flasche

Coca Cola | light | Zero¹²⁴⁶

Fanta | Sprite | Mezzo Mix²³⁶



0,33 l

€ 3,90

Schweppes Bitter Lemon⁵ | Ginger Ale | Tonic Water⁵

0,2 l

€ 2,90

Red Bull¹²⁴⁶⁷ Dose

0,25 l

€ 4,20

VILSA Gourmet Apfelschorle

0,25 l

€ 3,10

Wasser aus der Flasche

VILSA Gourmet Medium | Naturell

0,25 l

€ 2,90

0,75 l

€ 6,90

- Bier vom Fass -

Beck's Pils

0,3 l

€ 3,60

Beck's Unfiltered

€ 3,60

Alster

€ 3,60

Kräusen Pils

€ 3,60

0,5 l

€ 5,60

€ 5,60

€ 5,60

€ 5,60

Franziskaner Hefeweizen

€ 3,70

€ 5,70

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei

€ 3,70

€ 5,70

Bananenweizen

€ 3,70

€ 5,70

- Bier aus der Flasche -

Beck's Pils

0,33 l

€ 3,60

Beck's Gold

€ 3,60

Beck's Green Lemon

€ 3,60

alkoholfrei

Beck's Alkoholfrei

€ 3,60

Vitamalz²

€ 3,20



- Prickelndes -

Più fizz Frizzante weiß		0,1 l	€ 4,50
Terra Serena - Venetien, Italien	Flasche	0,75 l	€ 28,50
<i>Sanft prickelnder Wein, leicht, ein idealer Aperitif!</i>			
Sekt „Lorenz & Dahlberg“		0,1 l	€ 4,90
Schlosskellerei Affaltrech	Flasche	0,75 l	€ 32,50

Der ideale Empfang, wir empfehlen...

Aperol Sprizz
Più fizz und ein Schuss Aperol!

Lillet Berry
Lillet Blanc mit „Schweppes Russian Wild Berry“, auf Eis und dazu frische Beeren.

} 0,2 l € 7,50

Aperitifs

Aperol	4 cl	€ 3,90
Campari	4 cl	€ 4,00
Pernod	4 cl	€ 4,00
Martini Bianco Rosato	5 cl	€ 4,20
Sandemann Sherry Dry Seco Medium Dry	5 cl	€ 4,20

- Spirituosen -

Gin	Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	€ 6,50	
	42 Below	4 cl	€ 6,50	
Vodka	Bacardi Carta Blanca	4 cl	€ 6,50	
	Havana Club Anejo 3 Años	4 cl	€ 7,00	
Rum	Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,50	
	Bailey's Irish Creme Liqueur	4 cl	€ 4,50	
Liqueur	Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50	
	Ouzo 12	2 cl	€ 2,50	
	Frangelico	4 cl	€ 4,50	
	Berliner Luft Minz Liqueur	2 cl	€ 2,50	
	Jim Beam	4 cl	€ 6,50	
	Jack Daniels	4 cl	€ 6,50	
	Cognac	Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,20
		Osborne Veterano	2 cl	€ 3,50
	Brandy	Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50
		Jose Cuervo Classico White / Especial Gold	2 cl	€ 2,50
Weinbrand				
Tequila				

Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich

... mit Softdrink	+	€ 1,50
... mit Red Bull	+	€ 2,00

- Weine -

Weißwein

0,25 l | 0,5 l | 0,75 l

Riesling QbA, trocken,
Bassermann-Jordan, Pfalz

€ 6,90 € 12,00 € 23,30 (1,0 l)

Selektive Lese. Die Trauben wurden schonend gekeltert, der Most wurde temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. Nach mehrmonatiger Reifezeit auf der Feinhefe im April auf die Flasche gefüllt. Als Wein sehr saftig und mineralisch, mit einer tollen Würze. Zu jeder Gelegenheit und vielen Anlässen ein unkomplizierter Begleiter.

Riesling QbA, halbtrocken,
Bassermann-Jordan, Pfalz

€ 6,90 € 12,00 € 23,30 (1,0 l)

Geprägt von floralen Aromen und dem Duft nach reifem Apfel, ist dies ein feinherber, fruchtiger Einstiegsriesling. Er besticht durch seine elegante und mineralische Art, die auch die dezente Restsüße gut abpuffert. Sehr schmackhaft und Appetit anregend.

Bacchus QbA, lieblich,
Knöll, Pfalz

€ 5,80 € 9,60 € 18,20 (1,0 l)

Ein typischer „Pfälzer“, aus der klassischen Rebsorte Bacchus. Er hat ein voller, aromatischer Duft nach frischem Apfel und Birnen., am Gaumen elegant und belebend. Die Restsüße ist elegant und die Säure ist perfekt eingebunden.

Blanc de Noirs QbA, trocken,
Diehl, Pfalz

€ 7,50 € 13,10 € 19,60

Sensationelle Farbe (feinstes Lachrosé). Im Bukett viel Granny Smith-Äpfel, weiße Johannisbeere, Himbeeren und Frühlingsblüten. Saftiger Auftakt, dann dicht und straff daherkommend. Die gute Säurestruktur wird durch mineralische Spuren ergänzt. Packend und rund mit dichter Substanz.

- Weine -

Weißwein

0,25 l | 0,5 l | 0,75 l

Grauburgunder Gutswein, trocken,
Jülg, Rheinland-Pfalz/Elsass

€ 6,50 € 11,20 € 21,50 (1,0 l)

In der Nase besticht der Grauburgunder durch feine Nussaromen und dem fruchtigen Duft nach Birne, Mirabelle und Orangenschalen. Es folgt eine klare, frische Struktur am Gaumen, dicht mit einer unglaublich mineralischen Länge. Ein Grauburgunder, der mit einem finessreichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert. Perfekt zu leichten Fischgerichten und Salaten.

Sauvignon Blanc QbA, trocken,
Pfannebecker, Rheinhessen

€ 7,50 € 13,10 € 19,60

Lebendiger Duft mit zitroniger Frische und einem Hauch von Maracuja und weißem Brot. Saftiger Geschmack mit einer Fülle kühler und tropischer Fruchtaromen. Sein Fruchtspiel ist von vitaler Frische geprägt. Ein feinnerviger und fruchtintensiver Wein. Elegant, erfrischend, leichtfüßig

Weißburgunder QbA, trocken,
Pfannebecker, Rheinhessen

€ 7,20 € 12,80 € 19,30

Duftet harmonisch nach Sommeräpfeln, Limonen und Berggräsern. Schmeckt sanft und schwungvoll zugleich, lebendige Frische trifft auf feinnervige Fruchtaromatik. Ein eleganter, vitaler Burgundertypus mit zartem Schmelz, reicher Frucht und erfrischender Saftigkeit.

Chardonnay IGT Preludio, trocken
Sachetto, Venetien

€ 6,50 € 11,20 € 17,10

Der Chardonnay IGT von Cantine Sacchetto ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer zarten Säure. Passt am besten zu Krustentieren!

- Weine -

Roséwein

Prachtstück Rosé QbA, trocken

Metzger, Pfalz € 7,50 € 13,10 € 19,60
Eine frische animierende Lachsfarbe. Intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott, am Gaumen voll und belebend. Ein echtes Prachtstück im Glas.

Merlot Rosé halbtrocken

Diehl, Pfalz € 7,00 € 12,20 € 18,30
Dieser Merlot begeistert durch seine feine Aromatik. Der A.Diehl Merlot Rose ist angenehm fruchtig und hat wenig Säure. Der Merlot Rose begleitet jede Party und viele Gerichte durch seine leichte Art. Der A. Diehl Merlot Rose ist der Wein für Jung und Alt.

Rotwein

0,25 l | 0,5 l | 0,75 l

Prachtstück QbA, trocken

Metzger, Pfalz € 7,50 € 13,40 € 20,20
Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase, saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert, exemplarisch, frisch und charmant.

Spätburgunder QbA, halbtrocken

Pfaffmann, Pfalz € 6,80 € 11,70 € 17,80
In der Farbe kräftig rubinrot mit transparentem Schimmer, am Gaumen Aromen von rotbeerigen Früchten, feinfruchtig mit samtigen Tanninen im Abgang.

- Weine -

Rotwein

0,25 l | 0,5 l | 0,75 l

Primitivo IGP, trocken

Villa Albinoni, Apulien, Italien € 6,50 € 11,20 € 21,50 (1,0 l)
Tiefes, dunkles, sattes Rot in der Farbe. In die Nase steigt ein feinwürziges Beerenaroma auf, dazu reife Pflaumen. Am Gaumen dicht, füllig, sehr saftig. Die cremigen Tannine betten die beerigen Aromen samtig ein.

Merlot L'UNO, trocken

Castelnuovo, Venetien, Italien € 6,50 € 11,20 € 21,50 (1,0 l)
Merlot, der sanfte Dauerbrenner aus Italien. Trocken, angenehm dunkelfruchtig und leicht kräuterwürzig. Sanfte Gerbstoffe sorgen für ein saftiges Mundgefühl.

Dada No. 1 Rotweincuvée, trocken

Finca Las Moras, Mendoza, Argentinien € 7,50 € 13,40 € 20,20
Dunkles Granat-Purpur. Im Duft saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Vollmundig, dicht und würzig.

Shiraz & Cabernet Sauvignon, trocken

Boschendal, Südafrika € 7,50 € 13,40 € 20,20
Ein reifer, pflaumenfarbener Rotwein, der durch Pfeffer und Ledernoten besticht. Er duftet nach frischer Vanille, roten Früchten und Gewürzen. Seine ausgewogenen Tannine und ein anhaltender, saftiger Abgang werden komplettiert von Kirsch- und Brombeernoten. Durch die drei Traubensorten ist diese Cuvée wohl ausbalanciert und wertet jedes Essen auf.

- Digestiv & Obstbrände -

Averna	2 cl	€ 2,90
Ramazotti	2 cl	€ 2,90
Fernet Branca	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Mackenstedter Premium Weizenkorn	2 cl	€ 2,70
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Jubi Aquavit	2 cl	€ 3,00
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,00
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2 cl	€ 3,70
Diehl Birnenbrand	2 cl	€ 4,30
Diehl Obstbrand	2 cl	€ 4,30
Diehl Kirschbrand	2 cl	€ 4,30
Diehl Mirabellenbrand	2 cl	€ 4,30



- Kontakt -

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten
ausrichten?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen! Wir beantworten gerne
all Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

Öffnungszeiten

Täglich ab 11.00 Uhr

Montags & Sonntags bis 18.00 Uhr

emma am see

Inhaber: Matthias Cordes

Bürgerpark 1 | 28209 Bremen

Tel : 0421 | 16 82 29-54

Fax: 0421 | 16 82 29-48

info@emma-am-see.de



www.emma-am-see.de

www.facebook.com/dasneueEmma

www.instagram.com/emma_am_see



-Inhaltsstoffe-

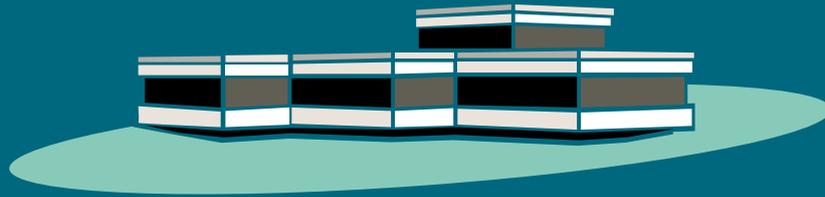
Inhaltsstoffe Getränke:

- 1) Koffeinhaltig
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Taurin
- 5) mit Konservierungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel

Inhaltsstoffe Speisen, sowie daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse:

- a) Weizen (Dinkel und Khorasan-Weizen)
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Krebstiere
- f) Eier
- g) Fische
- h) Erdnüsse
- i) Sojabohnen
- j) Milch
- k) Mandeln (*Amygdalus communis* L.)
- l) Haselnüsse (*Corylus avellana*)
- m) Walnüsse (*Juglans regia*)
- n) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*)
- o) Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K.Koch)
- p) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)
- q) Pistazien (*Pistacia vera*)
- r) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)
- s) Sellerie
- t) Senf
- u) Sesamsamen
- v) Schwefeldioxid und Sulphite
- w) Lupinen
- x) Weichtiere

- Bis bald! -
im



emma am see